



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah rusak serta rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme. Proses pengolahan memiliki potensi yang besar dalam menghasilkan produk olahan berprotein tinggi. Produk olahan daging ayam yang diproses melalui berbagai proses pengolahan yang benar dan berkualitas akan menghasilkan suatu produk yang bermutu, aman dan higienis. Penyimpanan suhu rendah menjadi salah satu cara pengolahan yang sederhana dari hasil perternakan yang dilakukan untuk mengawetkan makanan dan memperpanjang umur simpan daging ayam (Sangadji *et al.* 2019). Seiring dengan perkembangan pengetahuan dan kesadaran konsumen, maka para produsen dituntut untuk lebih profesional dalam penyediaan bahan produk pangan hewani yang bermutu, aman dan higienis.

Untuk memenuhi tuntutan tersebut, maka dari itu diperlukan sarana dan prasarana yang memadai dengan program kelayakan dasar di industri pangan melalui Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau GMP (*Good Manufacturing Practices*). GMP merupakan pedoman cara produksi makanan yang baik bagi industri pangan dalam memproduksi pangan, yang bertujuan untuk menghasilkan mutu yang baik, memenuhi persyaratan, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP secara luas berhubungan pada banyak aspek mulai dari prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi. Sebab yang menjadi tujuan utama dari penerapan GMP di industri pangan adalah agar tidak terjadi kontaminasi silang dari bangunan, mesin, peralatan, transportasi, atau bahkan kontaminasi dari personil ke produk selama proses produksi sedang berlangsung, sehingga produk yang sampai ke tangan konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi (Agustin 2020).

Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) terdapat 18 ruang lingkup yaitu meliputi persyaratan yang harus diterapkan di industri pangan dalam mengolah dan memproduksi pangan yang baik untuk menghasilkan pangan olahan yang bermutu baik, higienis dan aman untuk dikonsumsi diantaranya lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman (Permenperin 2010).

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk?
2. Apa saja tindakan perbaikan yang telah dilakukan apabila terdapat ketidaksesuaian pada penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk?

### 1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya kegiatan PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dilakukannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk memberikan masukan dan saran yang dapat dilakukan perusahaan terhadap tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian. Tujuan khusus dilakukannya kegiatan PKL ini adalah untuk mempelajari proses produksi ayam potong, mengetahui dan mengevaluasi penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk.

### 1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKL di Sreeya Sewu Indonesia, Tbk diharapkan dapat membantu dalam menerapkan dan mengevaluasi mengenai penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang belum berjalan dengan baik, membantu melakukan tindakan perbaikan, serta memberikan solusi mengenai ketidaksesuaian yang terdapat di perusahaan agar dapat dijadikan bahan referensi.

### 1.5 Ruang Lingkup

Aspek yang dipelajari pada kegiatan PKL ini adalah aspek keamanan mutu pangan dengan 18 ruang lingkup meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman GMP, hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).